

Lion's Kop

CHENIN Blanc

2021 - 2nd Millésime



VIGNOBLE

Contrairement à nos vins rouges, les raisins de Lion's Kop Blanc proviennent d'une parcelle unique, située au sommet d'une colline qui surplombe la vallée de Stellenbosch. En haut du « Stellenbosch Kloof » (le « cou »), ces raisins mûrissent à l'abri du vent sec du Sud-Est, grâce au rempart que constitue la chaîne de montagne de Stellenbosch, et dans des conditions de terroir précises:

- **Exposition Sud:** la plus fraîche de l'hémisphère Sud.
- **Sols profonds de granit décomposé.**
- **Brises marines régulières** en provenance de False Bay qui facilitent la conservation de la fraîcheur sur les baies en été, créant des conditions de maturation longues et faciles.

RECOLTE ET FERMENTATION

Vendange: Nos raisins sont ramassés à la main en caisses de 20kg, puis sont triés dans les vignes et pressés directement après le ramassage.

Décantation à 10°C.

Fermentation

A 14°C en cuve inox pendant 14 à 17 jours

Elevage: Une fois fermenté, le jus profite d'un élevage rapide en cuve sur lie (quelques jours seulement) qui va lui permettre d'affiner sa structure tout en conservant ses caractéristiques de fraîcheur et de subtile minéralité.

DEGUSTATION

Ce millésime 2021 est notre second millésime de Chenin Blanc. Contrairement à de nombreux Chenins d'Afrique du Sud, aucun élevage en bois n'est effectué sur Lion's Kop Blanc. Ainsi de jolies touches fruitées vous suivent depuis le nez jusqu'à la finale. Ces arômes que l'on évoque sont ceux de fleurs blanches, de poire, et d'une touche d'agrumes. Mais ce sont bien les caractères de finesse et de délicatesse du vin qui parlent et qui surprennent le plus à la dégustation. La finale fraîche, minérale, presque mentholée, est une particularité forte de notre vin.



SCEA Vignobles Ricome - Château de Valcombe, 30510 Générac, France

tel +33 4 66 01 32 20 - fax +33 4 66 01 92 24 - info@chateauvalcombe.com - www.chateauvalcombe.com